Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

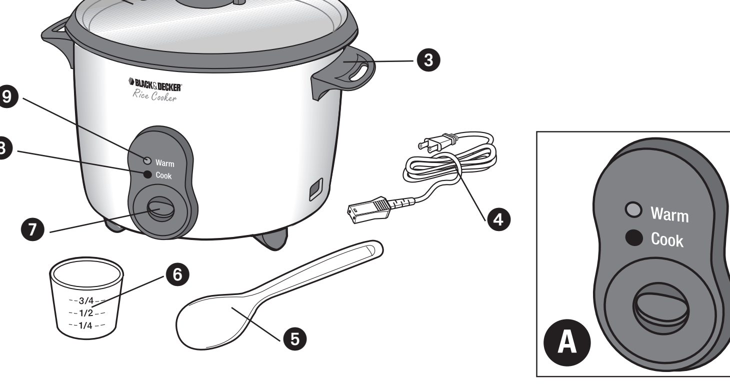
† 1. **Tempered Glass Lid with Steam Vent RC400-RC410 (Part #RC400-01) / RC550 (Part #RC550-01)**
Tapa de cristal templado con escape de vapor
Couvercle en verre recuit avec évent

† 2. **Cooking Bowl with Water Level Marks**
RC400 (Part #RC400-02) / RC410 (Part #RC410-02) / RC550 (Part #RC550-02)
Olla para cocinar con marcas de nivel de agua
Bol de cuisson avec marques pour le niveau d'eau

3. **Cool-Touch Side Handles**
Asas frescas al tacto a los costadas
Poignées de coté athermanes

† 4. **Electrical Cord (Part #RC400-05)**
Cable eléctrico
Fil eléctrique

† Consumer replaceable
† Reemplazable por el consumidor
† Remplaçable par le consommateur



† 5. **Serving Scoop (Part #RC400-03)**
Cuchara de servir
Louche

† 6. **Measuring Cup (Part #RC400-04)**
Taza de medir
Tasse à mesurer

7. **"On" Switch**
Interruptor de encendido y apagado
Interrupteur

8. **Cook Indicator Light**
Luz indicadora del ciclo de cocinar
Témoin de cuisson

9. **Warm Indicator Light**
Luz indicadora del ciclo de calentar
Témoin de maintien au chaud

How to Use

This product is for household use only.

Note: The Measuring Cup provided is based on 5-1/2 oz. (150 g) rather than a standard measuring cup of 8 oz. (227 g). The RC400 series can handle 7 scoops of dry rice—16/8 oz. (227 g) cups cooked. The RC550 series can handle 10 scoops of dry rice—24/8 oz. (227 g) cups cooked.

1. Before first use, wash the inner Cooking Bowl, Lid, Measuring Cup and Serving Scoop in warm, soapy water. Rinse and dry well.
2. Before placing the Cooking Bowl into the Cooker, be sure the Heating Plate and outside of the Bowl are clean and dry. Don't let loose rice or particles fall into the Cooker. The Bowl must fit snugly onto the Heating Plate to ensure proper contact for cooking. Place desired amount of rice into the Bowl. Add cold water (See Cooking Guide) up to the exact level indicated on the side of the Bowl. For example, for 4 cups of uncooked rice, fill with water to the "4" level mark.
By adding too much water you may cause the unit to boil over.
3. Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice and length of time it is cooked (see Cooking Guides). For a softer, fluffier rice add a little more water; for firmer, crunchier rice add a little less water. You may need to experiment to suit your taste. Note that brown rice takes longer to cook than white rice and requires more water.
4. Place the Lid on the Rice Cooker. Plug it into a standard electrical outlet. The WARM light will come on. Push the "On" Switch down and the COOK Indicator Light will come on (A). As the rice expands and cooks, steam will come out of the Vent in the Lid. Do not place the Cooker directly under your cabinets. Slight spattering is normal.

Note: Cooking will begin only when the "On" Switch is pushed down and the Cooking Bowl is in position in the unit.

5. When cooking is done, the Cooker will automatically switch to WARM (the WARM Indicator Light will come on) and will continue until the unit is unplugged. Rice can be kept warm for several hours.

Note: DO NOT try to prevent the Cooker from switching to the WARM cycle. DO NOT immediately depress the Switch again after it has begun the WARM cycle.

6. Fluff rice with the serving scoop and mix in ingredients such as minced vegetables, if desired.
7. When done, unplug the unit. Always clean the Cooker thoroughly as soon as possible after each use.

COOKING GUIDE - RC550

AMOUNT OF RICE (5 1/2 oz (150 g) cup	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOK TIME	MAKES (8-oz cups/227 g)
FOR WHITE LONG OR MEDIUM GRAIN RICE			
2 half cups	To 2 mark	15 - 19 minutes	2 - 3 cups
4 cups	To 4 mark	20 - 22 minutes	8 - 10 cups
6 cups	To 6 mark	24 - 25 minutes	11 - 12 cups
8 cups	To 8 mark	30 - 33 minutes	18 - 19 cups
10 cups	To 10 mark	34 - 40 minutes	21 - 24 cups
FOR BROWN RICE			
2 half cups	To 2 mark, **plus 3/4 cup**	32 minutes	2 cups
4 cups	To 4 mark, **plus 3/4 cup**	39 minutes	8 cups
6 cups	To 6 mark, **plus 3/4 cup**	44 minutes	13-1/2 cups
8 cups	To 8 mark, **plus 3/4 cup**	48 - 49 minutes	15 cups
10 cups	To 10 mark, **plus 3/4 cup**	51 - 52 minutes	21 cups
FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE			
2 half cups	To 2 mark	18 minutes	2-2/3 cups
4 cups	To 4 mark	25 minutes	9 cups
6 cups	To 6 mark	29 minutes	12 cups
8 cups	To 8 mark	35 - 36 minutes	17 cups
10 cups	To 10 mark	39 - 40 minutes	21 cups

COOKING GUIDE - RC400/RC410

FOR WHITE LONG OR MEDIUM GRAIN RICE			
3 cups	To 3 mark	22 - 24 minutes	5 - 6 cups
4 cups	To 4 mark	28 - 29 minutes	8 - 8-1/2 cups
5 cups	To 5 mark	30 - 34 minutes	10 - 10-1/2 cups
6 cups	To 6 mark	31 - 38 minutes	11 - 13 cups
7 cups	To 7 mark	37 - 40 minutes	14-1/2 - 16 cups
FOR BROWN RICE			
3 cups	To 3 mark, **plus 3/4 cup**	46 minutes	6 cups
4 cups	To 4 mark, **plus 3/4 cup**	48 minutes	9 cups
5 cups	To 5 mark, **plus 3/4 cup**	55 minutes	10-1/2 cups
6 cups	To 6 mark, **plus 3/4 cup**	57 minutes	14 cups
7 cups	To 7 mark, **plus 3/4 cup**	60 - 62 minutes	15 cups
FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE			
3 cups	To 3 mark	28 minutes	7 cups
4 cups	To 4 mark	33 minutes	9 cups
5 cups	To 5 mark	40 minutes	12 cups
6 cups	To 6 mark	41 minutes	14 cups
7 cups	To 7 mark	45 minutes	16 cups

Note: It is not recommended to prepare instant rice or wild rice in these rice cookers.

Care and Cleaning

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. NEVER place the body of the Cooker in water or other liquid.
3. Detach the Cord and clean the body by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and drying thoroughly.
4. If water accidentally gets into the Switch area or onto the Heating Plate, allow to dry thoroughly before using the Cooker.
5. The Cooking Bowl, Lid, Measuring Cup and Serving Scoop should be washed in warm soapy water. They are NOT dishwasher-safe. If crusty rice sticks to the bottom of the Bowl, soak the Bowl to loosen rice. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch or dent surfaces and could result in poor contact with the Heating Plate.

IMPORTANT:

- When cooking a small quantity of rice, be sure to add the correct amount of water to avoid boiling over. Do not keep small amounts of rice warm in the Cooker for extended periods.
- As rice cooks, a thin crust may develop on the bottom of the Cooking Bowl. This crust is chewy and many people enjoy eating it. With parboiled and brown rice the crust may be browned on the botton. The crust can easily be peeled off and discarded, if preferred.
- Use the plastic spatula (or a wooden spoon or paddle) to stir and remove rice—don't use metal utensils that can scratch or dent the cooking Bowl.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

Nota: La taza de medir provista es de 150 grs. (5 -1/2 oz.) de capacidad, a diferencia de una taza corriente de 227 grs. (8 oz.). En la olla arrocera del modelo RC400, se pueden preparar hasta 7 medidas de arroz crudo que equivalen a 16 tazas de 227 grs. (8 oz.) de arroz cocido. En la olla arrocera del modelo RC550, se pueden preparar hasta10 medidas de arroz crudo que equivalen a 24 tazas de 227 grs. (8 oz.) de arroz cocido.

1. Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave la olla para cocinar, la taza de medir y la cuchara de servir en agua tibia con jabón. Enjuague y séquelos bien.
2. Antes de colocar la olla para cocinar en su lugar, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa calefactora estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas dentro de esta superficie. La olla para cocinar debe de quedar bien ajustada para asegurar que entre en contacto apropiado con la placa calefactora. Agregue la cantidad de arroz deseada dentro de la olla. Vierta agua fría (consulte las guías de cocina) hasta el nivel exacto indicado en el costado de la olla. Por ejemplo, para 4 medidas de arroz crudo, llene con agua la olla hasta el cuarto nivel. El exceso de agua puede provocar que la olla se desborde.
3. El sabor y la contextura del arroz varía conforme a su calidad o tipo y al tiempo de cocción (consulte las guías de cocina). Para lograr que el arroz resulte suave y suelto, agregue un poco mas de agua; y para un arroz firme y crujiente, disminuya la cantidad de agua. Deberá experimentar hasta lograr el resultado que satisfaga su gusto. Tome en cuenta que el arroz silvestre requiere más agua y mayor tiempo de cocción.
4. Coloque la tapa sobre la olla arrocera. Enchúfela a una toma de corriente standard. La luz indicadora WARM (Calentar) se iluminará. Oprima hacia abajo el interruptor de encendido y se iluminará la luz indicadora COOK (Cocinar) (A). A medida que el arroz se expande y se cocina, el escape de la tapa comienza a emitir vapor. No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

Nota: El ciclo de cocción se iniciará únicamente una vez que se haya oprimido hacia abajo el interruptor de encendido, y se haya colocado la olla debidamente sobre la placa calefactora.

5. Una vez cocido el arroz, la olla automáticamente pasará al ciclo WARM (Calentar) que mantiene caliente el arroz (se iluminará la luz indicadora) y permanecerá encendida hasta que se desconecte la unidad. El arroz se puede mantener caliente por varias horas.

Nota: NO trate de impedir que la olla pase al ciclo WARM (Calentar). NO OPRIMA DE INMEDIATO el interruptor una vez iniciado el ciclo WARM (Calentar).

6. Revuelva el arroz con la cuchara de servir, y si desea, agréguele ingredientes tales como verduras picadas.
7. Cuando termine de cocinar, desconecte la unidad. Procure siempre de limpiar cuidadosamente y lo antes posible la olla arrocera después de cada uso.

GUIA PARA COCINAR - RC550

CANTIDAD DE ARROZ tasa de 150 g (5 1/2 oz.)	CANTIDAD DE AGUA	APPROX. TIEMPO DE COCCION	CANTIDAD DE TAZAS DE 227 grs (8 oz.)
PARA EL ARROZ DE GRANO MEDIANO O LARGO			
2 tazas a la mitad	Hasta la marca 2	15 - 19 minutos	2-3 tazas
4 tazas	Hasta la marca 4	20 - 22 minutos	8 - 10 tazas
6 tazas	Hasta la marca 6	24 - 25 minutos	11- 12 tazas
8 tazas	Hasta la marca 8	30 - 33 minutos	18 - 19 tazas
10 tazas	Hasta la marca 10	34 - 40 minutos	21 - 24 tazas
PARA EL ARROZ SILVESTRE			
2 tazas a la mitad	Hasta la marca 2, **más 3/4 taza**	32 minutos	2 tazas
4 tazas	Hasta la marca 4, **más 3/4 taza**	39 minutos	8 tazas
6 tazas	Hasta la marca 6, **más 3/4 taza**	44 minutos	13-1/2 tazas
8 tazas	Hasta la marca 8, **más 3/4 taza**	48-49 minutos	15 tazas
10 tazas	Hasta la marca 10, **más 3/4 taza**	51-52 minutos	21 tazas
PARA EL ARROZ PARBOLIZADO			
2 tazas a la mitad	Hasta la marca 2	18 minutos	2- 2/3 tazas
4 tazas	Hasta la marca 4	25 minutos	9 tazas
6 tazas	Hasta la marca 6	29 minutos	12 tazas
8 tazas	Hasta la marca 8	35 - 36 minutos	17 tazas
10 tazas	Hasta la marca 10	39 - 40 minutos	21 tazas

GUIA PARA COCINAR - RC400/RC410

PARA EL ARROZ DE GRANO MEDIANO O LARGO			
3 tazas	Hasta la marca 3	22 - 24 minutos	5 - 6 tazas
4 tazas	Hasta la marca 4	28 - 29 minutos	8 - 8 1/2 tazas
5 tazas	Hasta la marca 5	30 - 34 minutos	11- 10 1/2 tazas
6 tazas	Hasta la marca 6	31 - 38 minutos	11 - 13 tazas
7 tazas	Hasta la marca 7	37 - 40 minutos	14 1/2-16 tazas
PARA EL ARROZ SILVESTRE			
3 tazas	Hasta la marca 3, **más 3/4 taza**	46 minutos	6 tazas
4 tazas	Hasta la marca 4, **más 3/4 taza**	48 minutos	9 tazas
5 tazas	Hasta la marca 5, **más 3/4 taza**	55 minutos	10-1/2 tazas
6 tazas	Hasta la marca 6, **más 3/4 taza**	57 minutos	14 tazas
7 tazas	Hasta la marca 7, **más 3/4 taza**	60-62 minutos	15 tazas
PARA EL ARROZ PARBOLIZADO			
3 tazas	Hasta la marca 3	28 minutos	7 tazas
4 tazas	Hasta la marca 4	33 minutos	9 tazas
5 tazas	Hasta la marca 5	40 minutos	12 tazas
6 tazas	Hasta la marca 6	41 minutos	14 tazas
7 tazas	Hasta la marca 7	45 minutos	16 tazas

Nota: No se recomienda preparar arroz instantáneo ni arroz silvestre en estas ollas arroceras.

Cuidado y limpieza

1. Siempre desconecte la unidad y permita que se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. NUNCA coloque el exterior de la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
3. Desconecte el cable, limpie las superficies exteriores de la unidad con un paño humedecido con agua y jabón y séquela bien.
4. Si cae agua accidentalmente dentro del área del interruptor, permita que se seque por completo antes de usar la olla arrocera.
5. La olla para cocinar, la taza de medir y la cuchara de servir deben de lavarse con agua tibia y jabón. NO pueden introducirse en la máquina lavaplatos. Si se llegara a pegar el arroz en el fondo de la olla, déjela en remojo hasta que se desprenda el arroz. No use limpiadores abrasivos ni esponjas de fibra metálica que puedan rayar o marcar las superficies, perjudicando el contacto de la olla con la placa calefactora.

IMPORTANTE

- Cuando prepare una cantidad pequeña de arroz, asegúrese de agregar la cantidad de agua apropiada para que no se desborde. No mantenga pocas cantidades de arroz calentándose por mucho tiempo.
- A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta comérsela. El arroz parbolizado y el arroz silvestre, dejan a veces una capa café en el fondo de la olla que puede desprenderse y desecharse fácilmente según lo desee.
- Use la cuchara de servir plástica (o una de madera) para revolver el arroz. No use utensilios metálicos que puedan rayar o marcar la olla para cocinar.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar un riesgo.

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Note : La tasse à mesurer comprise accepte 150 g (5 1/2 oz) de riz non cuit. Il ne s'agit pas d'une tasse à mesurer standard de 227 g (8 oz). Les modèles de la série RC400 peuvent accepter 7 mesures de riz non cuit (ce qui donne 16 tasses de 227 g (8 oz) de riz cuit). Les modèles de la série RC550 peuvent accepter 10 mesures de riz non cuit (ce qui donne 24 tasses de 227 g (8 oz) de riz cuit).

1. Avant la première utilisation, laver le bol de cuisson interne, le couvercle, la tasse à mesurer et la louche dans de l'eau chaude savonneuse. Bien les rincer et les assécher.
2. Avant de placer le bol de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la plaque chauffante et l'extérieur du bol sont propres et secs. Ne pas laisser tomber du riz ni toute particule dans l'appareil. Le bol doit bien reposer contre la plaque chauffante pour s'assurer d'un contact approprié pour la cuisson. Verser la quantité voulue de riz dans le bol. Ajouter de l'eau froide (consulter le guide de cuisson) jusqu'à la marque exacte indiquée sur la paroi du bol. Ainsi, pour 4 mesures combles de riz non cuit, verser de l'eau jusqu'à la marque « 4 ». Le bol risque de déborder pendant la cuisson lorsqu'on verse trop d'eau.
3. La dureté et le goût du riz dépendent de la qualité et du type de riz ainsi que du temps de cuisson (consulter le guide de cuisson). Pour obtenir un riz léger, ajouter un peu d'eau; pour un riz ferme, verser un peu moins d'eau. Il faut pratiquer jusqu'à l'obtention d'un riz à son propre goût. Prendre note que le riz brun met plus longtemps à cuire et nécessite plus d'eau.
4. Placer le couvercle sur l'appareil. Brancher celui-ci dans une prise standard. Le témoin de maintien au chaud (WARM) s'allume. Abaisser l'interrupteur (ON) et le témoin de cuisson (COOK) s'allume (A). Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe de l'évent. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires. Il risque d'y avoir de légères éclaboussures.

Note : La cuisson commence seulement lorsqu'on abaisse l'interrupteur et lorsque le bol de cuisson est en place.

5. À la fin de la cuisson, l'appareil passe automatiquement au cycle de maintien au chaud (le témoin WARM s'allume) et il reste dans ce mode jusqu'à ce qu'on le débranche. On peut garder le riz au chaud pendant des heures.

Note : NE PAS tenter d'empêcher l'appareil de passer au cycle de maintien au chaud. NE PAS abaisser de nouveau l'interrupteur lorsque l'appareil se trouve au cycle de maintien au chaud.

6. Brasser le riz avec la louche et y ajouter des ingrédients comme des légumes émincés, au goût.
7. Lorsque l'appareil ne sert plus, le débrancher. Toujours nettoyer l'appareil à fond dans les meilleurs délais.

GUIDE DE CUISSON - MODÈLE RC550

QUANTITÉ DE RIZ 150 g (5 1/2 oz.) tasse	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPR.	RENDEMENT (227 g/tasse de 8 oz)
RIZ BLANC À GRAINS LONGS OU MOYENS			
2 demi-tasses	Marque de 2	De 15 à 19 minutes	De 2 à 3 tasses
4 tasses	Marque de 4	De 20 à 22 minutes	De 8 à 10 tasses
6 tasses	Marque de 6	De 24 à 25 minutes	De 11 à 12 tasses
8 tasses	Marque de 8	De 30 à 33 minutes	De 18 à 19 tasses
10 tasses	Marque de 10	De 34 à 40 minutes	De 21 à 24 tasses
RIZ BRUN			
2 demi-tasses	Marque de 2, **plus 3/4 tasse**	32 minutes	2 tasses
4 tasses	Marque de 4, **plus 3/4 tasse**	39 minutes	8 tasses
6 tasses	Marque de 6, **plus 3/4 tasse**	44 minutes	13 1/2 tasses
8 tasses	Marque de 8, **plus 3/4 tasse**	De 48 à 49 minutes	15 tasses
10 tasses	Marque de 10, **plus 3/4 tasse**	De 51 à 52 minutes	21 tasses
RIZ BLANC À DEMI-CUIT (OU CONVERTI)			
2 demi-tasses	Marque de 2	18 minutes	2 2/3 tasses
4 tasses	Marque de 4	25 minutes	9 tasses
6 tasses	Marque de 6	29 minutes	12 tasses
8 tasses	Marque de 8	De 35 à 36 minutes	17 tasses
10 tasses	Marque de 10	De 39 à 40 minutes	21 tasses

GUIDE DE CUISSON - MODÈLE RC400/RC410

RIZ BLANC À GRAINS LONGS OU MOYENS			
3 tasses	Marque de 3	De 22 à 24 minutes	De 5 à 6 tasses
4 tasses	Marque de 4	De 28 à 29 minutes	De 8 à 8 1/2 tasses
5 tasses	Marque de 5	De 30 à 34 minutes	De 10 à 10 1/2 tasses
6 tasses	Marque de 6	De 31 à 38 minutes	De 11 à 13 tasses
7 tasses	Marque de 7	De 37 à 40 minutes	De 14 1/2 à 16 tasses
RIZ BRUN			
3 tasses	Marque de 3, **plus 3/4 tasse**	46 minutes	6 tasses
4 tasses	Marque de 4, **plus 3/4 tasse**	48 minutes	9 tasses
5 tasses	Marque de 5, **plus 3/4 tasse**	55 minutes	10 1/2 tasses
6 tasses	Marque de 6, **plus 3/4 tasse**	57 minutes	14 tasses
7 tasses	Marque de 7, **plus 3/4 tasse**	De 60 à 62 minutes	15 tasses
RIZ BLANC À DEMI-CUIT (OU CONVERTI)			
3 tasses	Marque de 3	28 minutes	7 tasses
4 tasses	Marque de 4	33 minutes	9 tasses
5 tasses	Marque de 5	40 minutes	12 tasses
6 tasses	Marque de 6	41 minutes	14 tasses
7 tasses	Marque de 7	45 minutes	16 tasses

Note : Il est déconseillé de préparer du riz minute ou du riz sauvage dans l'appareil.

Entretien et nettoyage

1. Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. NE JAMAIS immerger l'appareil.
3. Retirer le cordon et nettoyer l'appareil en en essuyant les surfaces intérieure et extérieure à l'aide d'un chiffon humide savonneux et en les asséchant bien.
4. En cas d'infiltration accidentelle d'eau dans la zone de l'interrupteur ou de la plaque chauffante, laisser assécher complètement avant d'utiliser l'appareil de nouveau.
5. Le bol de cuisson, la tasse à mesurer, la louche et le couvercle devraient être lavés dans de l'eau chaude savonneuse. Ils ne vont pas au lave-vaisselle. Lorsqu'il y a une croûte de riz qui adhère au fond du bol, laisser tremper celui-ci afin d'amollir le riz. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer métalliques au risque d'égratigner ou d'abîmer les surfaces; ce qui peut nuire au contact avec la plaque chauffante.

IMPORTANT

- Lorsqu'on prépare une petite quantité de riz, bien ajouter la quantité appropriée d'eau afin d'éviter les déversements. Ne pas garder au chaud de petites quantités de riz cuit pendant de longues périodes.
- Pendant la cuisson, il peut se former une mince croûte dans le fond du bol. Plusieurs personnes aiment la manger. Dans le cas du riz brun ou demi-cuit, la croûte peut brunir. La croûte se détache aisément et on peut la jeter, au goût.
- Utiliser une spatule de plastique (ou une cuillère en bois) pour brasser et servir le riz; ne pas utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'égratigner ou d'abîmer le bol de cuisson.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed including the following:

- ■ Read all instructions.
- ■ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ■ To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- ■ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ■ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ■ Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- ■ The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injury.
- ■ Do not use outdoors.
- ■ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ■ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ■ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- ■ Always attach plug to the appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- ■ Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD
The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections..

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ■ Por favor lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- ■ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ■ A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ■ Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de los menores de edad.
- ■ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- ■ No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el producto a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten debidamente.
- ■ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato presenta el riesgo de lesiones personales.
- ■ No utilice este producto a la intemperie.
- ■ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- ■ No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni adentro de un horno caliente.
- ■ Se debe tener mucho cuidado al pasar el aparato de un lugar a otro si éste contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
- ■ Siempre se debe conectar primero el enchufe al aparato antes de enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, ajuste todo control a la posición de apagado (off) y luego, desconecte el aparato de la toma de corriente.
- ■ Este aparato se deberá utilizar únicamente con el fin provisto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO (Modelos 120V solamente)
Este artefacto posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir los riesgos de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra en su contacto, inviértalo. Si aun así no entra, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

EL CABLE ELECTRICO
El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ■ Lire toutes les directives.
- ■ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- ■ Afin d'éviter de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- ■ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- ■ Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'en remplacer des composantes.
- ■ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région.
- ■ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- ■ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ■ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- ■ Ne pas placer sur ni près d'une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- ■ Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace l 'appareil renfermant des aliments, de l'eau ou des liquides chauds.
- ■ Toujours brancher le cordon d'abord dans l'appareil, puis à la prise murale. Pour le débrancher, il faut d'abord mettre toutes les commandes en position hors tension (off), puis il faut débrancher le cordon de la prise.
- ■ Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.

CONSERVE CES MESURES.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)
Le produit est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, afin de minimiser les risques de secousses électriques. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas modifiant la fiche..

CORDON
La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts) peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

NEED HELP?
For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)
What does it cover?
- Any defect in material or workmanship

For how long?
- One year after the date of original purchase

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How do you get service?
- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)
¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau.

Quelle est la durée?
- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1-800-231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1-800-738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Garantía (solamente a México)
DOS AÑOS COMPLETOS DE GARANTIA
(Esta garantía no aplica para E.U.A. y Canadá)
Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de dos años a partir de la fecha original de compra.
Esta garantía no es válida cuando:
a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales,
b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña,
c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas.

Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.
Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.
Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
Conserve esta sección para validar su garantía.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico Central
HP Américas, Inc.
Atención al Cliente
Ciudad de la Paz 2846 6° Ofic. "A"
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4786-1818

Chile
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Ciudad de Quito #88-09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

El Salvador
Sedeblack Calle A San Antonio Abad
y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279

Guatemala
MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521

Honduras
Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México
Proveedora del Hogar
Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28-D
Col. Centro. Mexico D.F.
C.P. 06050
Tel.: 5512-7112 / 5518-6576 /
01 (800) 714-2503

Nicaragua
H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá
Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú
B D Services, S.A.
Calle Delta No. 157 Parque Industrial
Callao, Perú
Tel.: (511) 464-6933

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo, República Dominica
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad Tobago
A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited
33 Independence Square,
Port Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela
Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este Local 27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Applica de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra ________________

Modelo ________________

BLACK&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

RC400 - 410:	500W	120V ~		60 Hz
RC400 - 410:	500W	220V ~		50/60 Hz
RC550:	700W	120V ~		60 Hz
RC550:	700W	220V ~		50/60 Hz

Pub. No. 1000000635-00-RV00
Product made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

IMPORTADOR - Applica de México
S. de R.L. de C.V.
Blvr. Manuel Avila Camacho 2900-902
Fracc. Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de Mex.
México C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Producto fabricado en la República Popular China
Impreso en la República Popular China

Produit fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

Applica®

2003/10-20-53E/S/F

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.









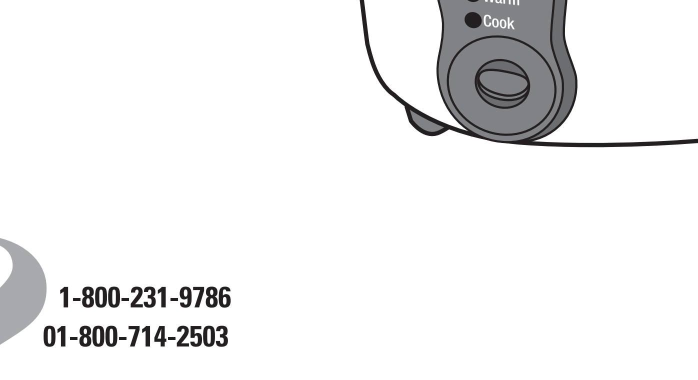





Rice Cooker
Olla arrocera
Étuveuses pour le riz





USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503

www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada)	**1-800-738-0245**
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)	
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)	

SÉRIES RC400-RC550 SERIES